EUSTACHIORA presenta l’Azienda Viti Vinicola Valla

scritto da goditilavita.it | 21 Settembre 2022





20-28 SETTEMBRE 2022
EUSTACHIORA presenta l’Azienda Viti Vinicola Valla

“LA TRADIZIONE CHE RIVIVE IN UN VINO”

Il rientro in città, alla vita quotidiana, ai ritmi frenetici può sembrare faticoso. Per rendere il ritorno più leggero e spensierato, dal 20 al 28 Settembre 2022 il distretto EustachiORA torna a coccolarvi in compagnia di ottimo vino!
Per tutta la settimana nei locali del distretto potrete

trovare una selezione di vini dell’azienda Viti Vinicola Valla, storica azienda del piacentino.
Davide Valla racconta “La Viti Vinicola Valla nasce nel 2007, quando rilevo la storica azienda di famiglia, precedentemente gestita da mio nonno Francesco e poi mio padre Edmondo. Dopo diversi anni di esperienza, nel settore vinicolo-enologico, al servizio di altre realtà del territorio, decido quindi di continuare la tradizione di famiglia, che consiste nel coltivare e trasformare le uve provenienti dai quasi 5 Ettari di vigneto, suddivisi in 2 appezzamenti distanti tra loro solo poche centinaia di metri. Siamo presenti quindi nel panorama vinicolo piacentino da oltre 60 anni, recentemente abbiamo provveduto ad apportare nuove modifiche volte all’ammodernamento della produzione e all’aumento della qualità del prodotto, per fornire ai consumatori vini d’eccellenza.
Lavoriamo i terreni e coltiviamo le vigne nel rispetto dei principi della Lotta Integrata, limitando al minimo gli interventi sulla vite, nel pieno rispetto della natura e della materia prima. Non eseguiamo lavorazioni standardizzate dei vigneti, eseguiamo fresatura, ripuntatura e sfalcio dell’erba solamente quando le condizioni climatiche lo richiedono. Le concimazioni vengono eseguite, previa analisi del terreno, quando è strettamente necessario e con il solo utilizzo di concimi organici naturali, per compensare le reali carenze degli elementi nutrienti. Così facendo si ottiene un prodotto di altissima qualità, con un basso impatto ambientale, il che aumenta notevolmente la qualità finale del vino.”

I VINI IN DEGUSTAZIONE
SAPORI SOLARI via stoppani 11 – Ortrugo Dieci Lune
LE VERT BISTROT via eustachi 13 – Malvasia 21 01 + Gutturnio Frizzante Come una volta
BUBU via eustachi 16 – Barbera Aeterna
POLPETTA via eustachi 8 – Gutturnio Superiore Merum

EUSTACHIORA

Nel 2019 il distretto EustachiORA è entrato a far parte del progetto MilanoPlasticFree, la campagna del Comune di Milano, in collaborazione con Legambiente, per promuovere gli esercizi commerciali milanesi che volontariamente decidono di ridurre l'uso degli imballaggi e della plastica usa e getta.
L'obiettivo è dar vita a progetti che reinventano il modo di approcciarsi a questi temi, attraverso un utilizzo più cosciente, sostenibile, come il recupero di oggetti. Vogliamo regalare al quartiere un approccio differente, a portata di mano su questi temi così presenti nel nostro quotidiano.

I LOCALI

SAPORI SOLARI, via Stoppani 11 \\ Un cocktail bistrot nato dalla passione per il gusto della tradizione, e dalla dedizione alla ricerca di sapori unici. Dietro il bancone e nelle cantine, sono custoditi oltre 40 presidi slow food, una selezione continuamente rinnovata e aggiornata grazie a un lavoro di ricerca e di scoperta costante.

BUBU FIASCHETTERIA TOSCANA, Via Bartolomeo Eustachi, 16 \ Ottima cucina e un'interessante lista dei vini, avvolti dalla tipica atmosfera rilassata e familiare di un'osteria toscana: tanta simpatia, l'inconfondibile accento del proprietario e l'ambiente semplice e curato in ogni dettaglio con personalità.

POLPETTA DOC, Via Bartolomeo Eustachi, 8 \\ storica vineria milanese con una filosofia semplice: un tagliere di salumi e formaggi, un piatto di polpette, una tartare di manzo, una buona bottiglia di vino, della musica per creare l'atmosfera, un clima rilassato, e soprattutto il desiderio di portare avanti tenacemente quella che il nonno di Marcello chiamava: "civiltà del bere".

LE VERT, all'angolo tra via eustachi e via stoppani, si trova un nuovo bellissimo contemporary bistrot dove rilassarsi in un ambiente accogliente e informale, in cui è possibile gustare

ottimi piatti, e una ricercata selezione di drink e soprattutto vini.

DEGUSTAZIONE ITINERANTE 5 calici – 15 euro: cinque calici da consumare come più vi aggrada in un'unica giornata o in più giornate. (Fino a esaurimento scorte)

COSA NON COMRENDE:

- **Contributo in liberalità annuale in TIP (pari a 20,00 euro per persona) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti**
- Contributo in liberalità per singolo evento 2,50 euro per persona da aggiungere alla voce: "Quota di Partecipazione"

REGOLAMENTO:
– Le pre-iscrizioni sono IMPEGNATIVE
– I proponenti declinano ogni responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
– I prezzi espressi sono da considerarsi sempre PER PERSONA (salvo diversa indicazione)
– Il contributo in liberalità, in qualsiasi caso, NON verrà restituito

Proposta By AnamCommunication

– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it